Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Granit
Besonderes: Kurze Maischestandzeit
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Bentonit-Schönung
pH-Wert: 3,21

0,75l
PDW24203

»Contacto« Vinho Verde Alvarinho

Anselmo Mendes

Anselmo Mendes, der große Weißwein-Mann Portugals, produziert in Minho, ganz oben im Norden Portugals, an der Grenze zu Spanien, Vinho Verde wie kein anderer. Jahr für Jahr gewinnt er mit ihnen Preise, sie werden zu den besten Weißweinen des Landes gezählt, weil er sie auf einem Niveau zelebriert, das einzigartig ist.Alvarinho ist seine Rebsorte. Die Reben stehen auf saurem Granit. Kompromißlos trocken ausgebaut, trägt er den charakteristischen Hauch herber Bitterkeit der Hefeprägung und des autochthonen Rebsortencharakters in sich, schmeckt schmalzig herb und geschmeidig salzig und löst prompt mundwässernden Trinkfluß aus. Animierender kann Weißwein kaum sein. Dabei kommt er aus einem der heißesten Länder Europas. Im Douro-Tal hat das Thermometer in den letzten Jahren immer wieder mal über 40°C angezeigt.»Contacto« ist ein Vinho Verde, wie es ihn bisher kaum gab. Sein Name verweist auf eine kurze Maischestandzeit, mit der ihm Anselmo Mendes mehr Stoff, mehr Substanz und rasant tiefgründige Frische verleiht, samt Potenz und Potential für Jahre der Entwicklung. Vinho Verde also, der aus einer anderen Welt zu stammen scheint. Tritt »antifruchtig« an, duftet aber derart frisch und würzig, daß man meint, die Gischt eines stürmischen Tages am Meer im Glas zu haben. Unheimlich animierend in Duft und Geschmack, unerwartet geschmeidig im Mund- gefühl, herb und rassig trocken am Gaumen, zugleich seidig fein in der Säure. Von diesem Weißwein will man mehr trinken, als man im Glas hat. Ein Vinho Verde, der über zehn und mehr Jahre reifen kann und Lust macht auf mehr.

K&U
www.weinhalle.de